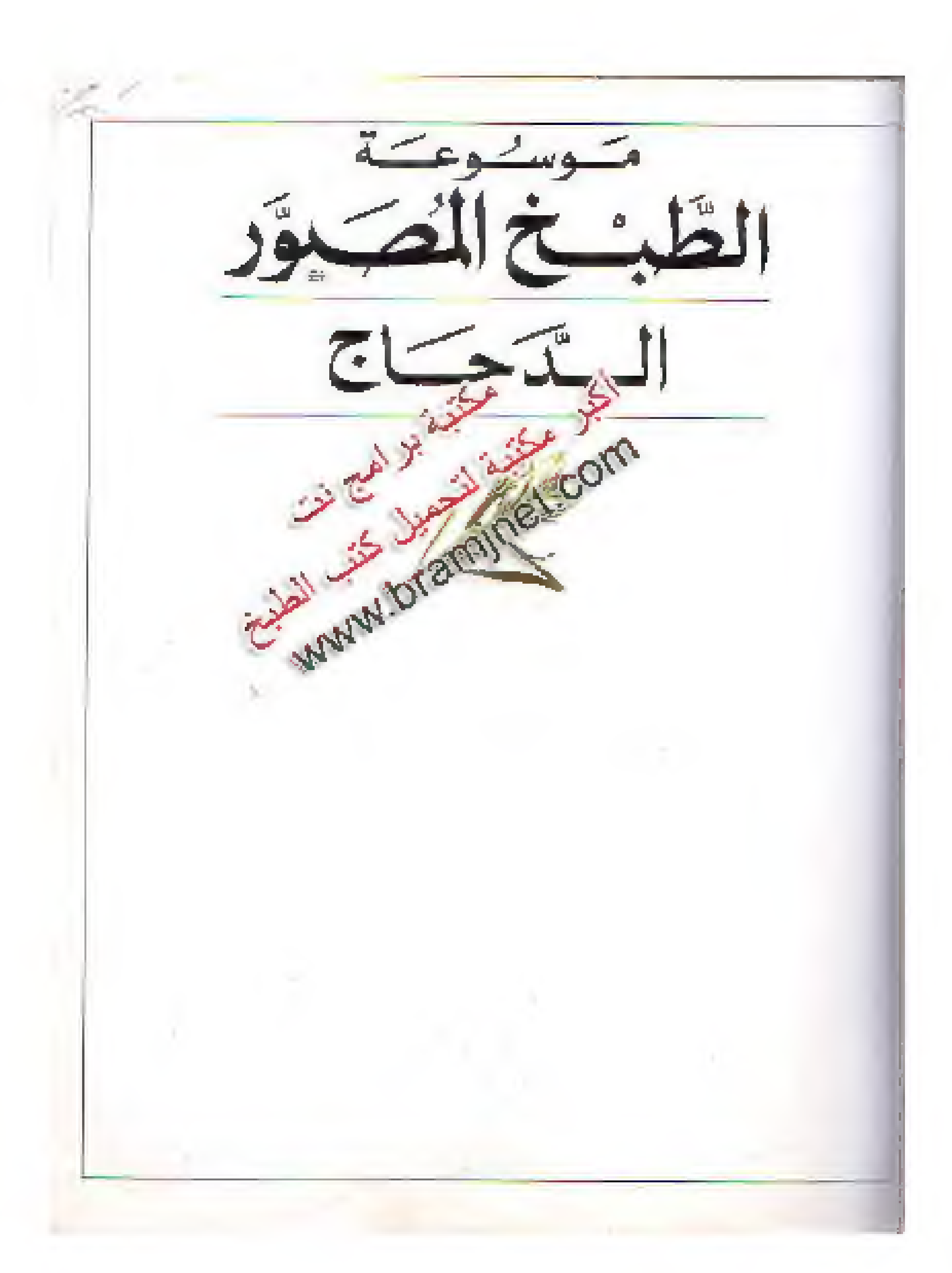
صلوا على خير البشر
وخاتم الرسل حبيبنا وقدوتنا وسيدنا

صلى الله عليه وسلم

اللهم صل على محمد وعلى آل محمد
كما صليت على آل إبراهيم إنك حميد مجيد
اللهم بارك على محمد وعلى آل محمد
كما باركت على آل إبراهيم إنك حميد مجيد


موسوعة
الطبخ المصور
الدجاج
لإعداد أطايب عالمية بنجاح متجدد
www.bramjnet.com
الطهي
Cooking



موسوعة

المطبخ المصوّر

الدجاج

موسوعة

الطبخ المصوّر

الدجاج



إعداد
عبد الهادي عبلة

مكتـ ... ناشرون



دورلينغ كيندرسلي
مكتبة لبنان ناشرون

الطبعة الأولى ١٩٩٧
طبع في لبنان

مكتبة الفراشة
موسوعة الطبخ المصوّر

حرصًا على أن تعمّ الفائدة أكبر عدد ممكن من الناس في مختلف أنحاء العالم العربي، فإننا قد أضفنا في نهاية الكتاب الملحقين التاليين:

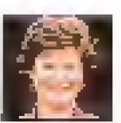
- **دليلك إلى مفردات المطبخ**، نعرّف فيه ببعض المفردات التي قد يختلف استخدامها بين بلد عربي وآخر.
- **المقادير ووحدات الوزن والحجم والحرارة**، جدول نحدّد فيه المقاييس والمعايير المختلفة، لتسهيل عملية إعداد الطعام وإنجاحها.

المحتوَيات



الدّجاج

طريقة الطّبخ المصوّر



آن ويلان

أهلاً بك إلى أطايب الدجاج وسلسلة الطّبخ المصوّر. هذه السلسلة مصمّمة لتقدّم كتب الطّبخ التي يمكن أن تقتنيها وأفضلها بالمعلومات. إنها الطريقة المثلى التي بها أن أقدم معك أساليب طبخ ومعاني المطبخ دون أن أكون معك بالمطبخ تماماً أراقبك من فوق كتفك.

الأدوات والأواني

الأدوات والأواني والمواد غالباً ما تحدّد إذا كان باستطاعتك طبخ طبق معيّن، ولذلك في طريقة الطّبخ المصوّر توضّح كل شيء تحتاجين إليه في بداية كل وصفة. شروح الطبخ المصوّر الأولى تقدّم الصنف الرئيسي كاملاً والعناصر التي تحضّرينها ومقادير المكوّنات، وعدد الحصص التي تكفي. عند بداية الطبخ، ستجدين كل مرحلة التحضير والطبخ مقسّمة بخطوات سهلة الاتّباع. كل مرحلة لها رمز بالألوان، وكل مرحلة تقدّم بالصّور مع كل خطوة، ولا تحتاجين إلى أن تخمّني في أيّة مرحلة ما تفعلين، بل تعرفين ما يبدو.

تمّ تصميم الوصفات وأفكارها تحت العنوان التالي. هذه الإرشادات يمكن أن تشرح لك كيف يمكنك أن تطبخي مسبقاً، أو تحفظي طبقك، أو تحضري أطباق قبل موعدها. وحتى إذا كانت هناك مرحلة خاصّة في وصفةٍ يمكن أن تجدي فيها الأمور، فقد نُبّهت لتجنّب ذلك في فقرات بعنوان التنبيه.

الكثير من الصّور مشروح لإبراز كيف تُستعمل بعض الأواني والأدوات أو كيف يجب أن يبدو الطعام في تلك المرحلة من الطّبخ. وطبعاً، لأنّ الطبق الجاهز يُقدّم بصورة كاملة، ومقترحات للتقديم في نهاية كل وصفة.

ونتمنّى أن هذه المعلومات كلّها لا يمكنك أن تخطئي. ولذلك، أرجو أن ترافقيني إلى المطبخ المصوّر وتطبخي بالصّور بعض أطباق الدّجاج الرائعة.

لماذا الدَّجاج؟

[illegible]

اختيار الوَصفة

[illegible]

طيور كاملة

[illegible]

[illegible]

قِطَع الدَّجاج

[illegible]

[illegible]

لحم الدّجاج المطبوخ

[illegible]

صدور الدّجاج

[illegible]

[illegible]

الأدوات والأواني



[illegible]

الأساليب

[illegible]



[illegible]

المواد

[illegible]

دجاج
شاتو دي فيي



الأدوات والأواني

ترتيب العمل

التحضير المسبق

قائمة المشتريات

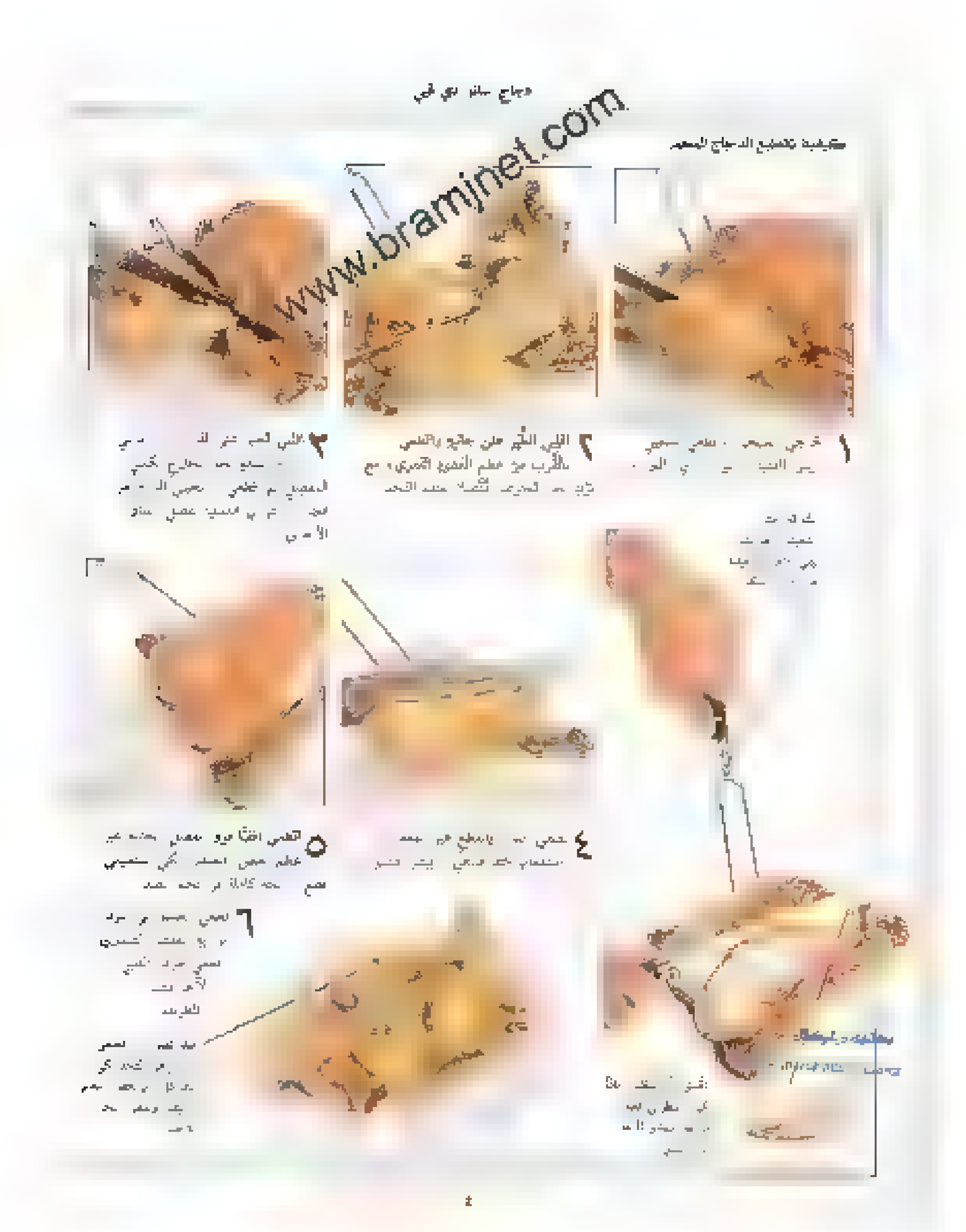






10 تقديم

كيفية تقطيع الدجاج المحمر



تنويعات

دجاج محمّر بالليمون



تنويعات

الدجاج المحمّر مع الثوم





تنويعات

دجاج محمّر بالليمون وزبدة التوابل العطرية

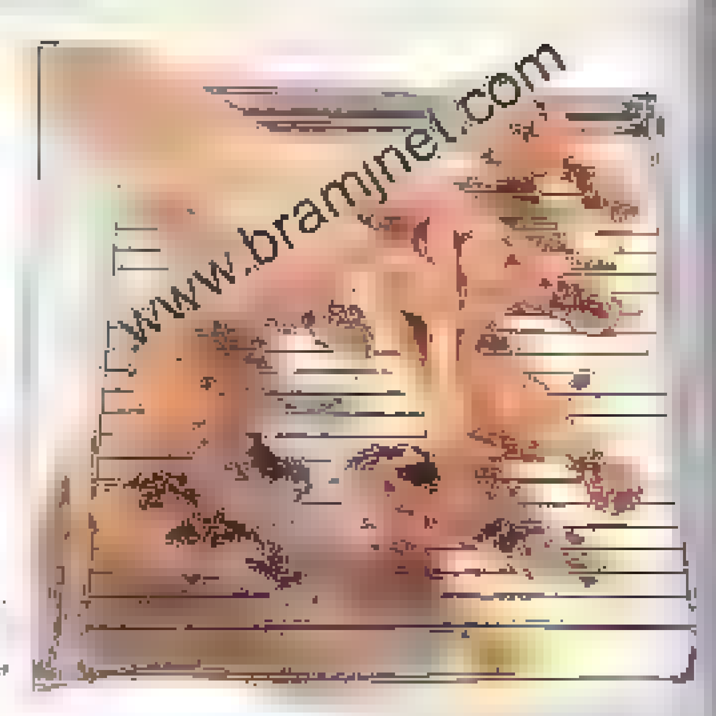
سيقانُ الدَّجاج المبهَّرةُ
مع سلطة البطاطا











تنويعات

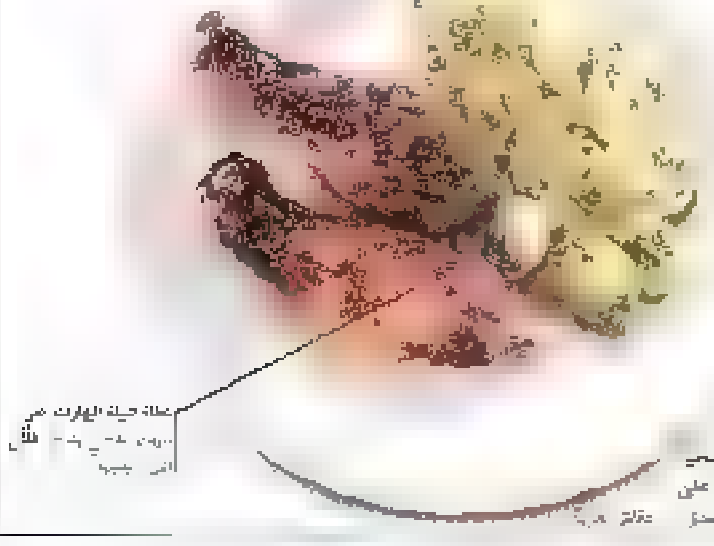
أجنحة الدجاج مبهرة



التقديم

التحضير المسبق

يمكن تحضير سيقان الدجاج وسلطة الطماطم قبل يوم من تقديمها وحفظها مغطاة في الثلاجة.



الدَّجاجُ المرَّاكشيّ المشويُّ
مع البهارات







تنويعات

الدجاج المراكشي مع الباذنجان



كباب الدَّجاج الإندونيسي





تحضير صلصة الفستق



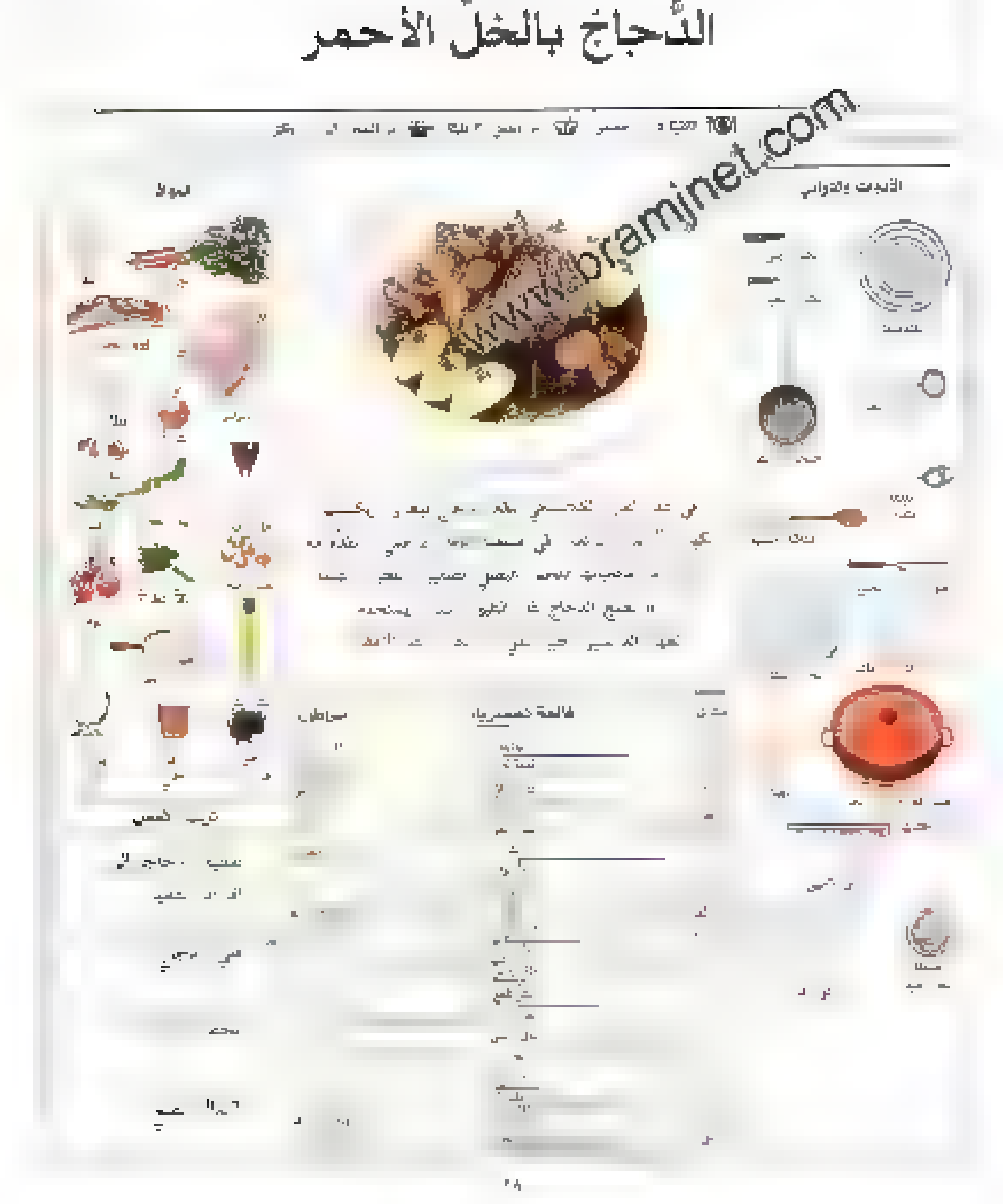
٢ تفرم البصلة في قطع وتضيفها إلى معالج الطعام مع الثوم ورقائق الفلفل الحار والزنجبيل

تنويعات

كباب الدجاج القيسامي



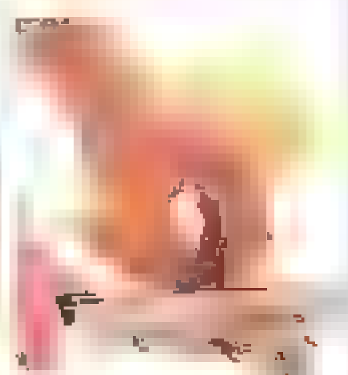
الدَّجاجُ بالخلّ الأحمر



طريقة تقطيع الدجاج إلى ٨ قطع



١ تستطيع الدجاجة إلى السلام وتنظفها



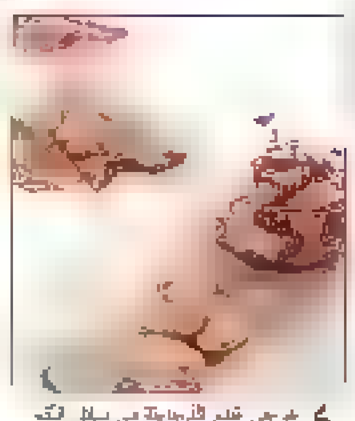




١ [illegible] لحم [illegible] إلى [illegible] إلى [illegible]

٢ [illegible] وحبب [illegible] الأحمر [illegible] الوعاء [illegible]

٣ [illegible] الدجاج [illegible] أقسام الدجاج في [illegible] [illegible] الدجاجة [illegible]



٤ [illegible] قطع الدجاجة [illegible] [illegible] المطبخ [illegible]

٥ [illegible] بالمصفاة [illegible] واحتفظي بالسائل [illegible]





تحضير الزينة

إكمال الطبخ



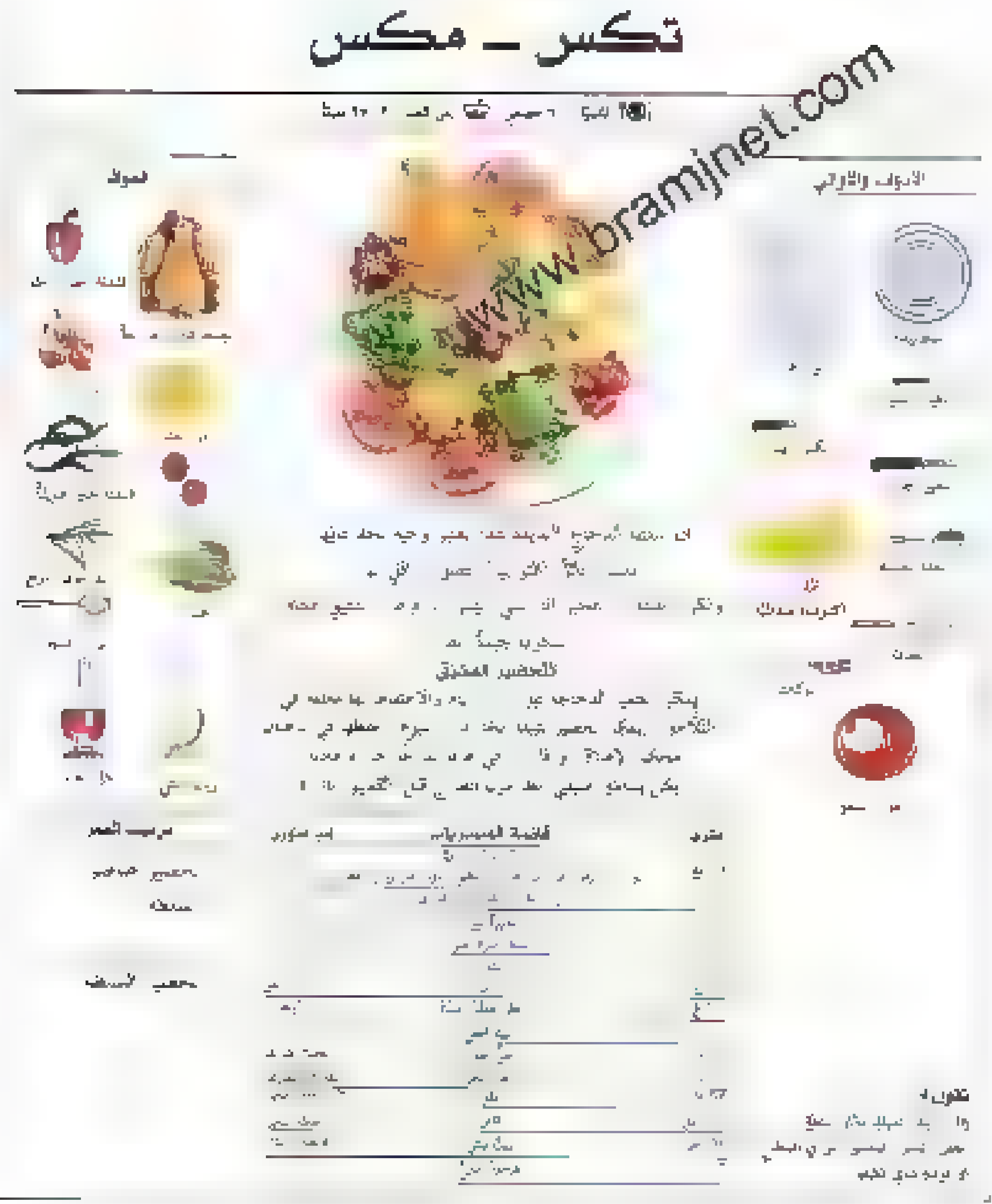


تنويعات

الدجاج بالفلفل الأبيض

التقديم

سلطةُ الدّجاج
تكس ـ مكس









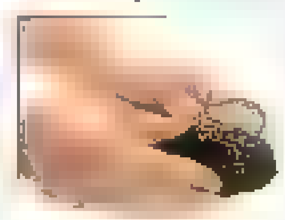
مكونات

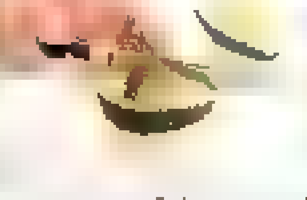
سلطة

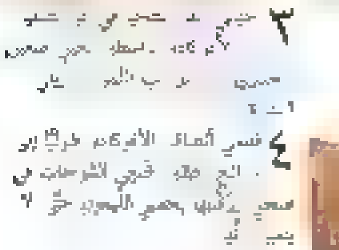
[illegible]



كيفية تحضير وتقطيع الأفوكادو







١ [illegible]

٢ [illegible]

٣ [illegible]

٤ قسمي أنصاف الأفوكادو [illegible]



تنبيه

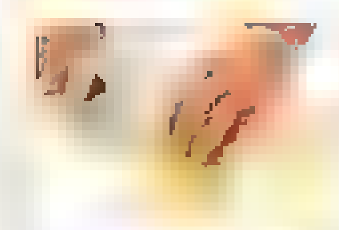
[illegible]

سوتيه الدّجاج
مع الفليفلة الحلوة













مرق الدجاج مع الفيلة المحمرة



تحضير الصلصة

التقديم

موكيه الدجاج مع دبس الرمان

دجاج بعطر سيشوان



كسرولة الدّجاج مع الّليمون وجبنة بارما



المعدات والأواني

المواد

التحضير المسبق

قائمة المشتريات

ترتيب العمل

طبخ الدجاج

كيفية تقطيع الدجاج



١ ... الدجاج ...

٤ ... الأخرى ... الجناح

٦ ... وترك الساق الأخرى ...

تلميح:
تأكد ... الدجاج بصورة ...
وسهل ...



تحضير صلصة الدجاج





تويغات

الدجاج بالرعث

[illegible]



[illegible]

تويغات

كسرولة الدجاج مع قمر القرعي والفطر البري

[illegible]

[illegible]

٤ اقلي الفطر في ... [illegible]

والفلفل حتى ... [illegible]

٥ [illegible]



أفخاذُ الدُّجاجِ المشويَّةُ مع اللَّبن الرَّباديّ



تحضير اللحم

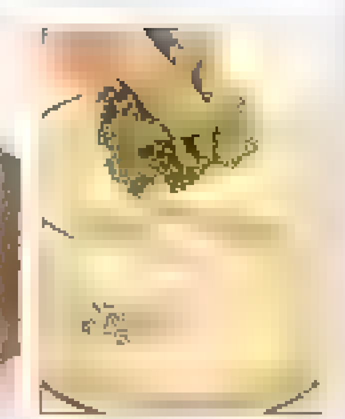




تنويعات

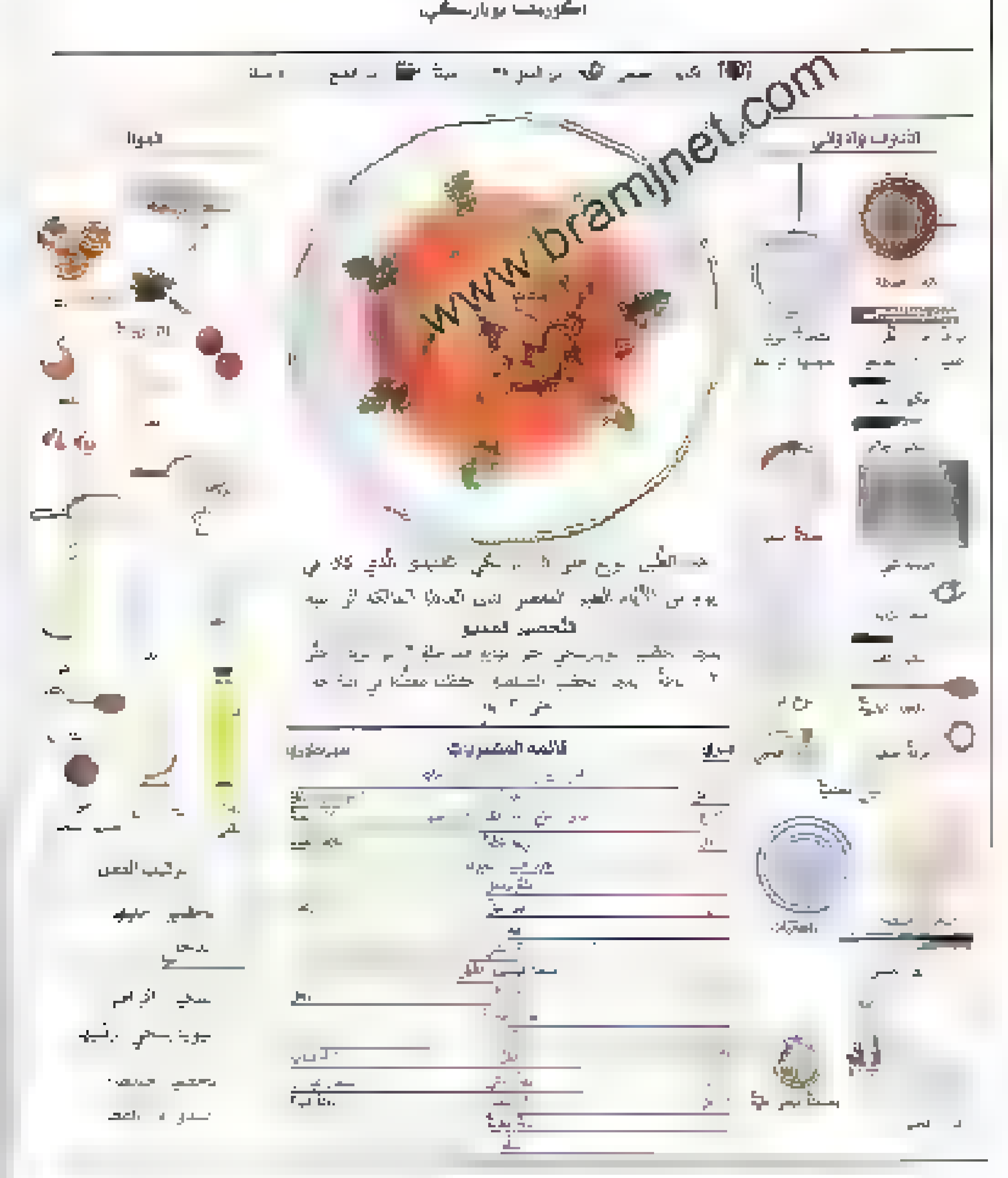
أفخاذ الدجاج المشوية مع اللبن الزبادي والعسل





التقديم

دجاج بويارسكي





تحضير الدجاج البروستد وقليه

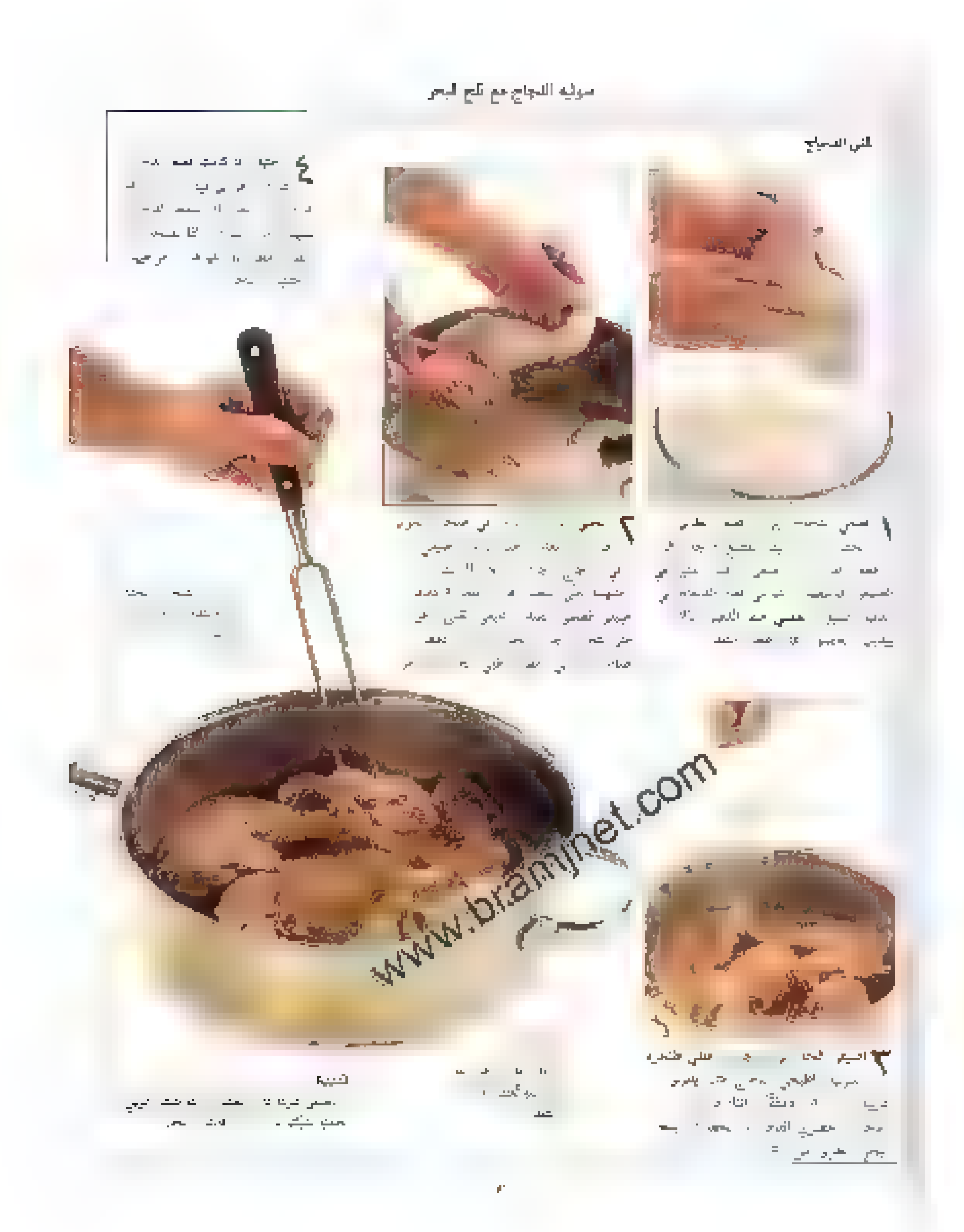




سوتيه الدجاج
مع بلح البحر



قلي الدجاج





تنظيف بلح البحر



دواليبُ الدّجاج
مع النّباتاتِ العطريّة وحبنة الماعز




www.bramjnet.com





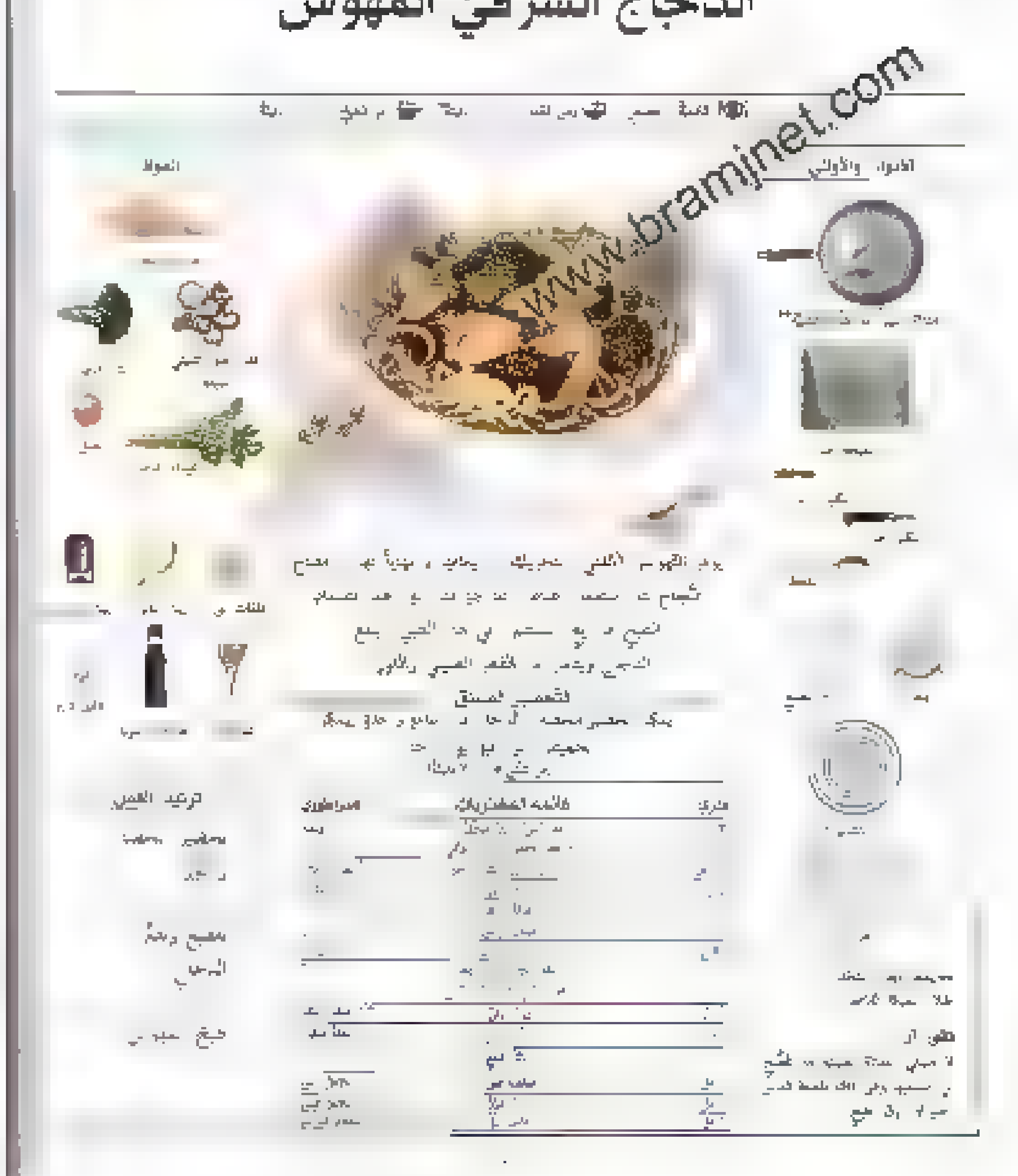




تنويعات

دواليب الدجاج الإيطالية

الدَّجاج الشَّرقيّ المُهوَّس





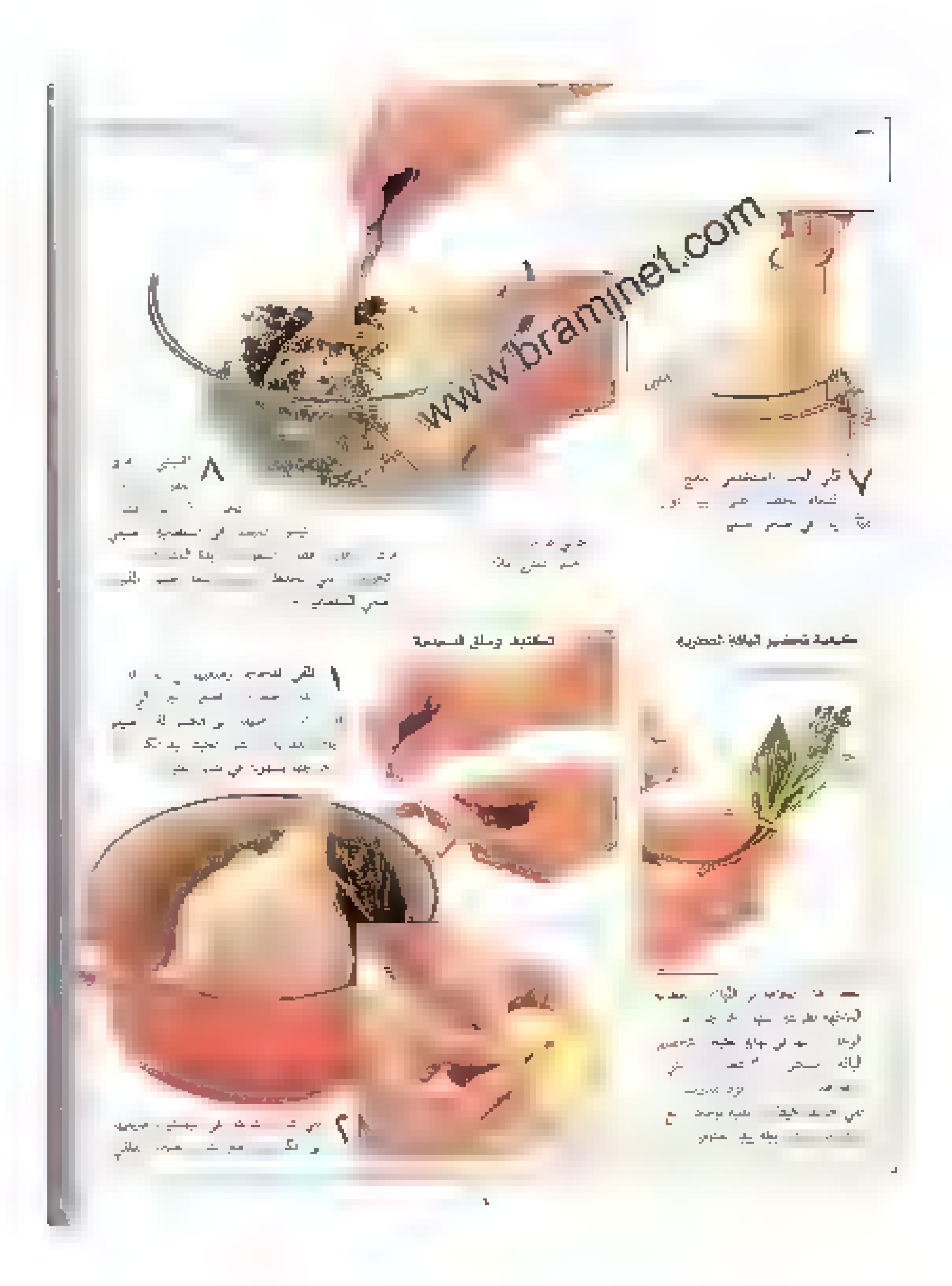


تنويعات



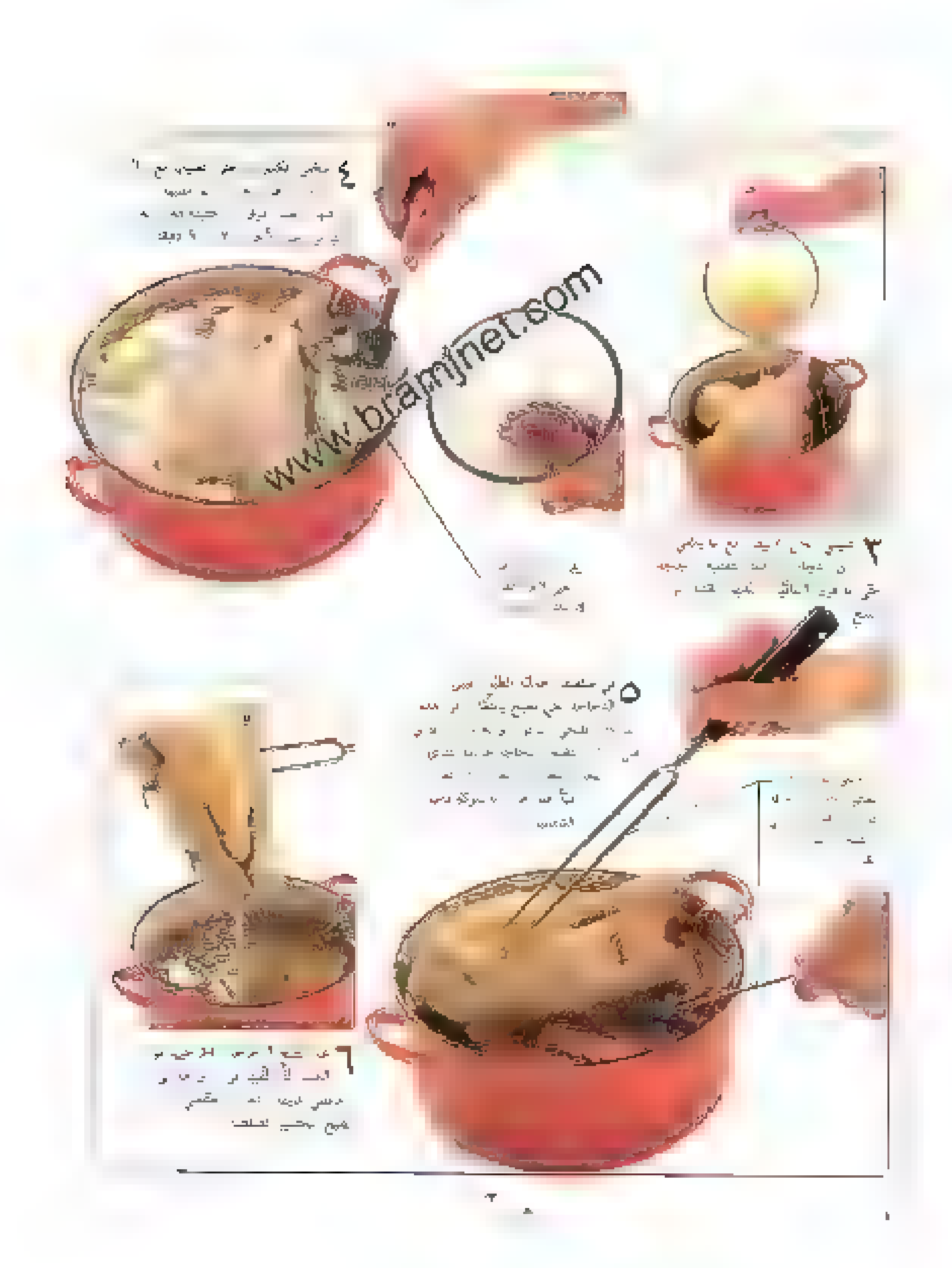
دجاج يوركشاير
مع البرقوق المحشو





طريقة تحضير الباقة العطرية

تقطيع وسلق السمكة

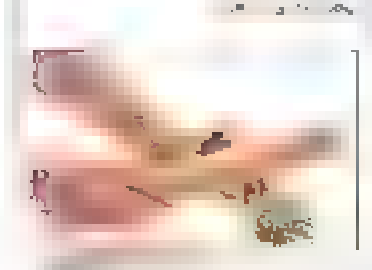




الدجاج في صلصة البقدونس

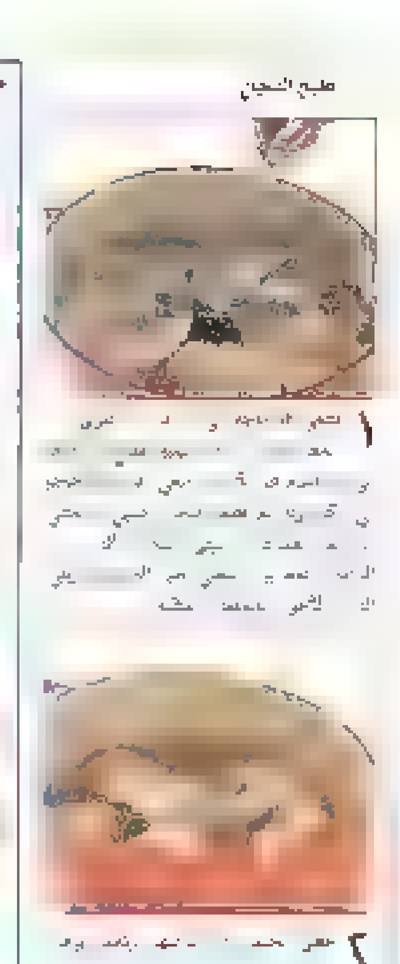


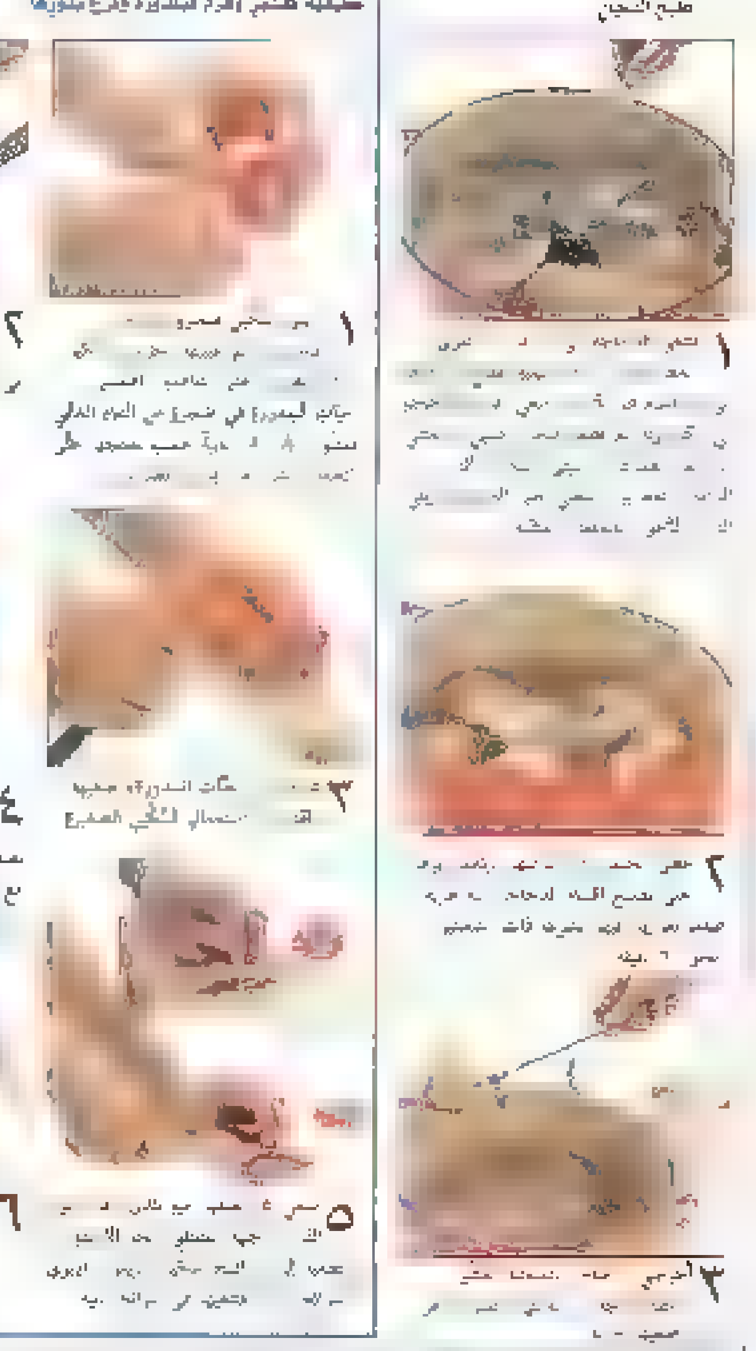




يخني برونزويك الأمريكية











الدجاج مع الزبيب وشرائح الثوم

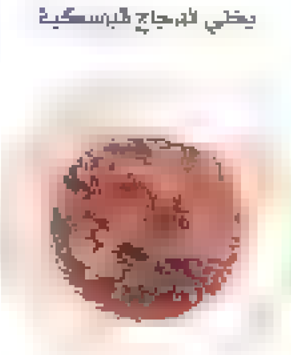
[illegible]



[illegible]

٦ [illegible] وأضيفي [illegible] قطع الدجاج إلى [illegible]

يخني الدجاج [illegible]



[illegible]



[illegible]

التقديم

[illegible]



الدَّجاجُ في مظروفٍ ورقيٍّ
مع رقائقِ الخضارِ

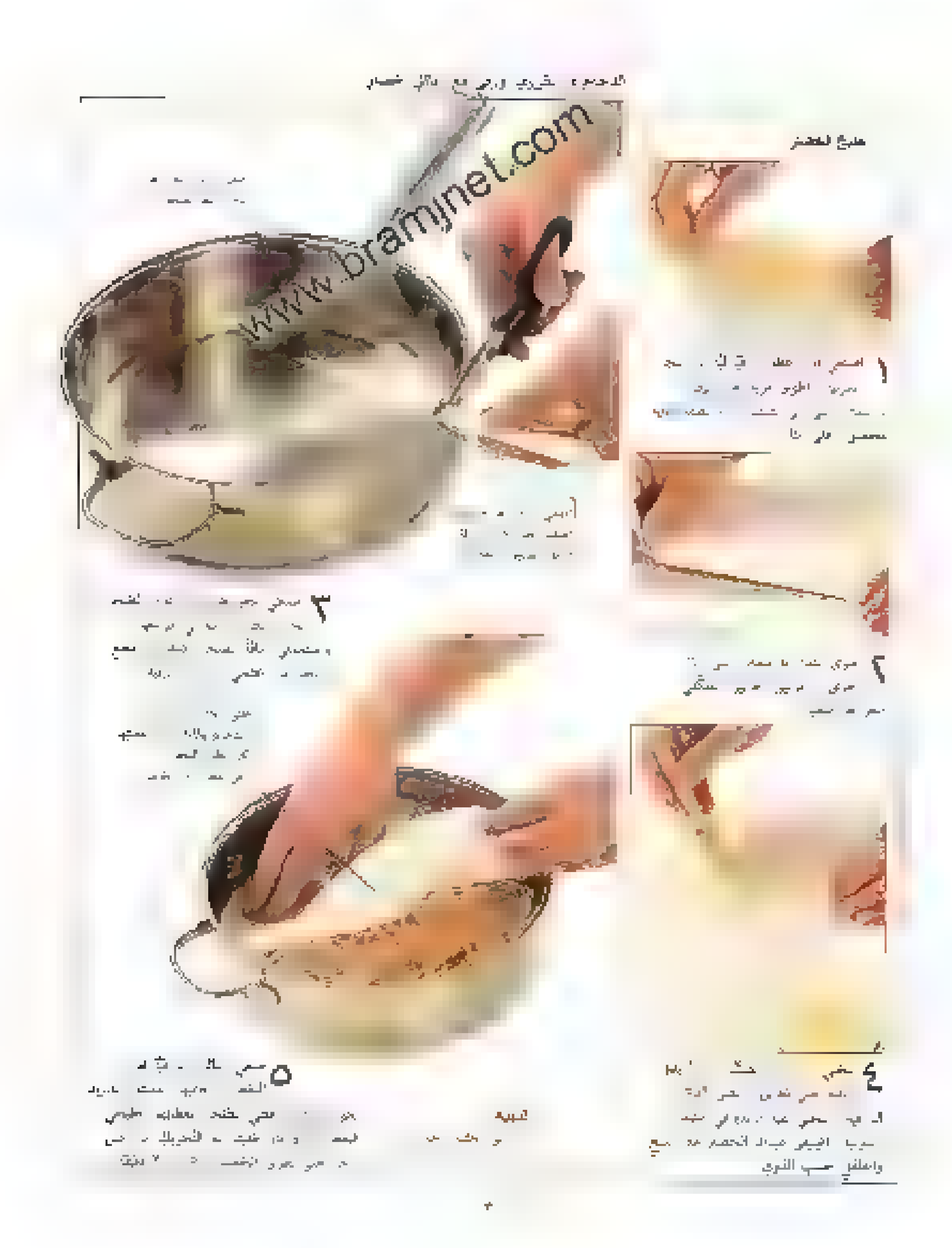
الأدوات والأواني

المواد

تحضير صدور الدجاج




www.bramjnet.com







تنويعات

الدجاج والفليفلة في مظروف ورقي

٩ ضعي المظاريف فوق صواني الفرن

١٠ التقديم

الدَّجاجُ المتبَّلُ بالكاري

مع الرُّزّ بالزَّعفران



تحضير الرز بالزعفران

تنبيه

تحضير تتبيلة الكاري



تحضير الدجاج





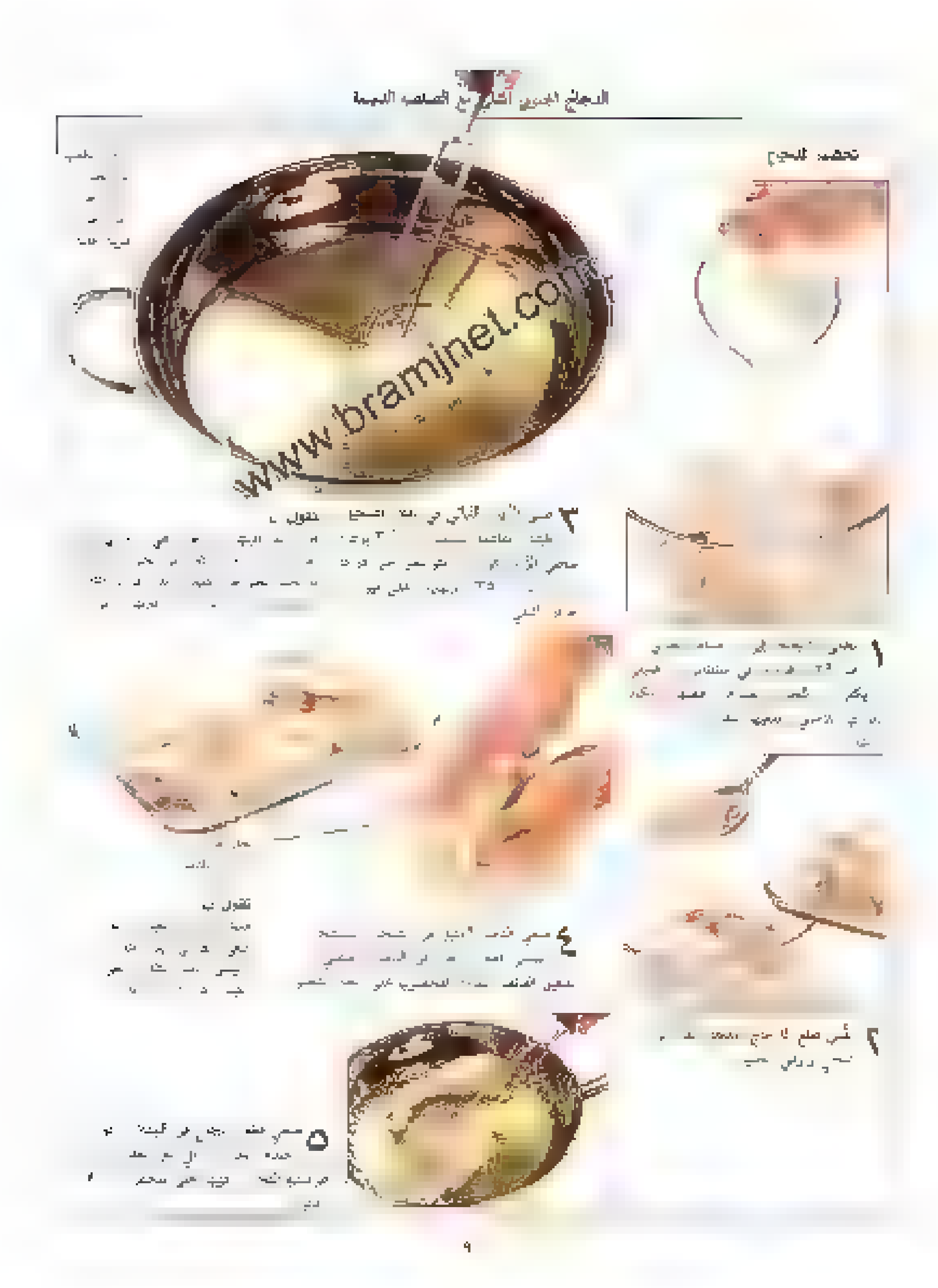
تنويعات

الدجاج مع تشكيلة الخرشوف والرز

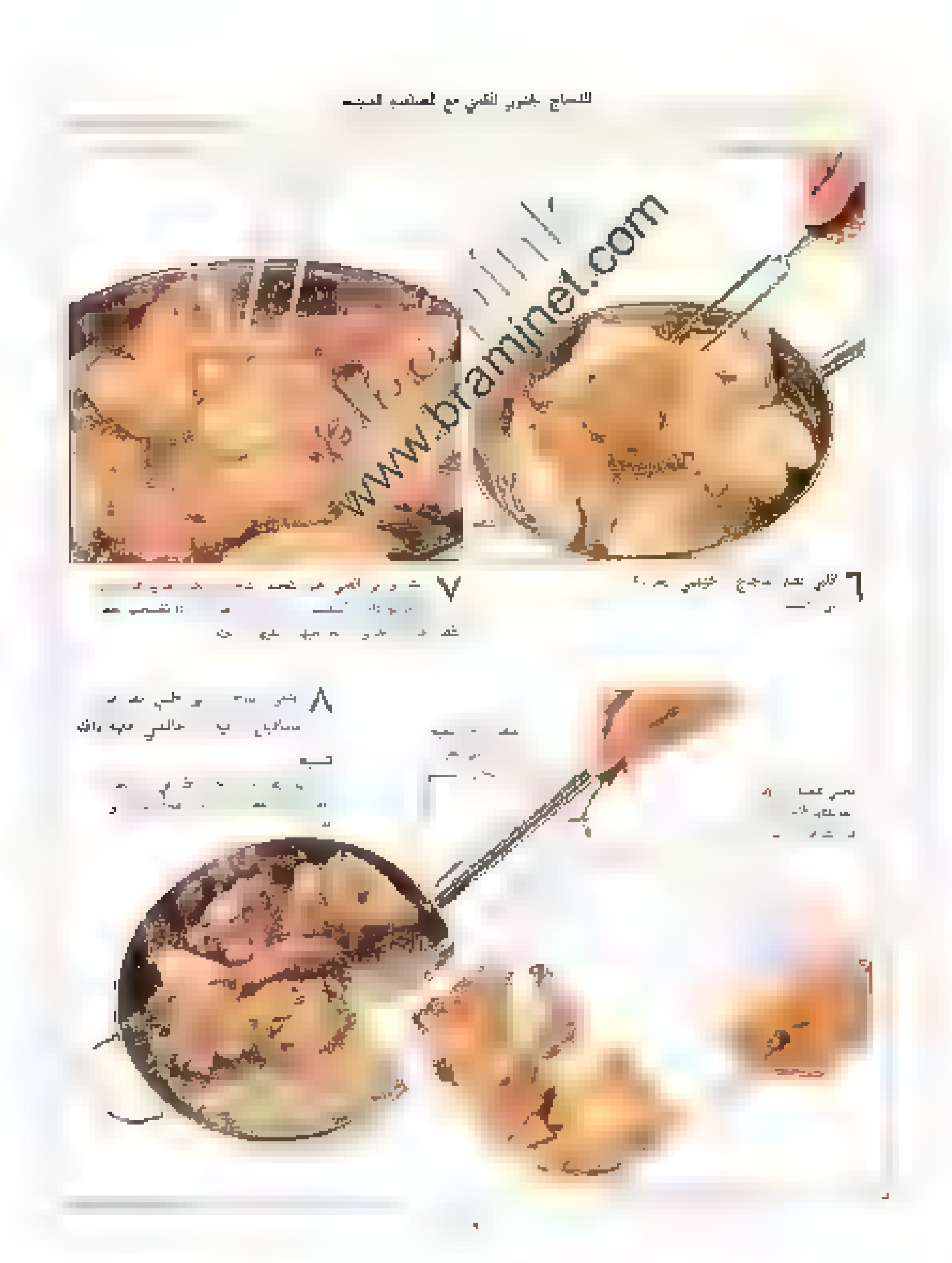
التقديم

الدجاج الجنوبي المقلي
مع الصلصة الدسمة





www.bramjnet.com



تنويعات

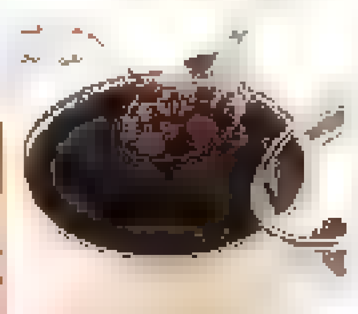


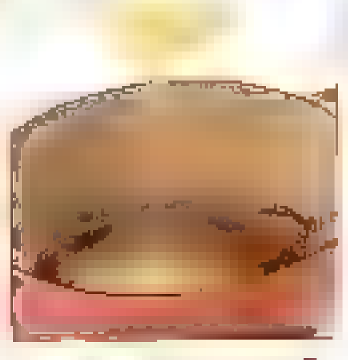
الفراخُ المحشوّة مع العنب







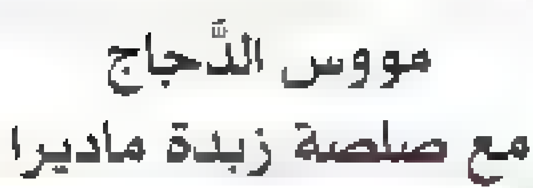








تنويعات



مووس الدَّجاج مع صلصة زبدة ماديرا

تحضير المرق

تحضير مربى موس التفاح



تحضير الكرز

عروس الدجاج مع صلصة زبدة



تجميع وطلي عروس الدجاج

تنويعات

موس الدجاج البارد

مع كوليس البندورة والنعناع

موس الدجاج جميلاً إذا ...













تنبيه

التقديم



فطايرُ الدّجاجِ
مع قرصِ النّباتاتِ العطريّة



فطاير الدجاج مع فرمي النباتات العطرية

تحضير الحشوة








الفراخُ المشويةُ
مع صلصةِ الفُطرِ


www.bramjnet.com







٧ [illegible]

التقديم

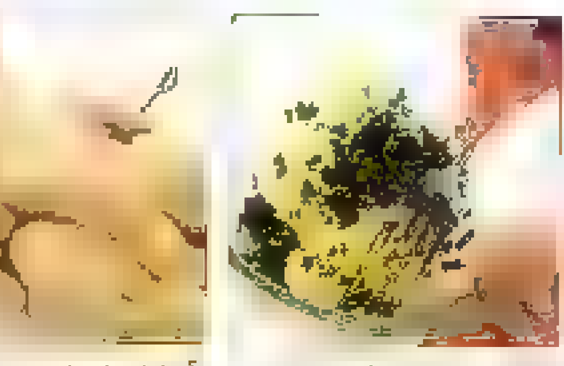
[illegible]

التحضير المسبق

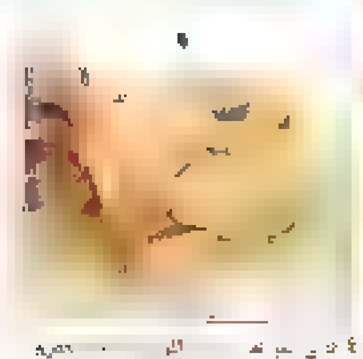
[illegible]

سويعات

الدجاج المشوي مع رشة الثوم والتوابل العطرية







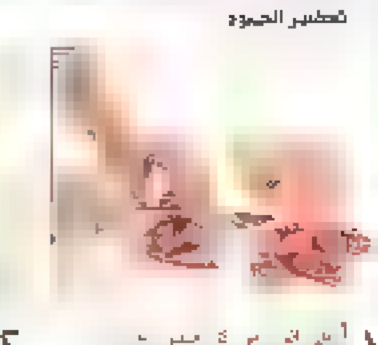
فطيرةُ الدَّجاج واللَّحم البارِدةُ




www.bramjnet.com

فطيرة الدجاج واللحم البارد

تحضير الجيوب



١ [illegible]

٢ [illegible]

٣ [illegible]

٤ اخلطي [illegible]

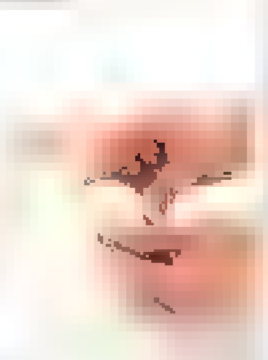


٥ [illegible]

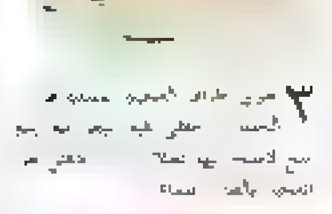
٦ [illegible]

تبطين القالب





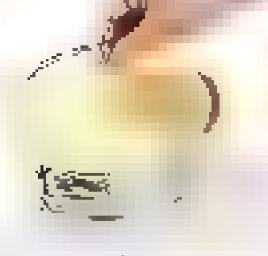












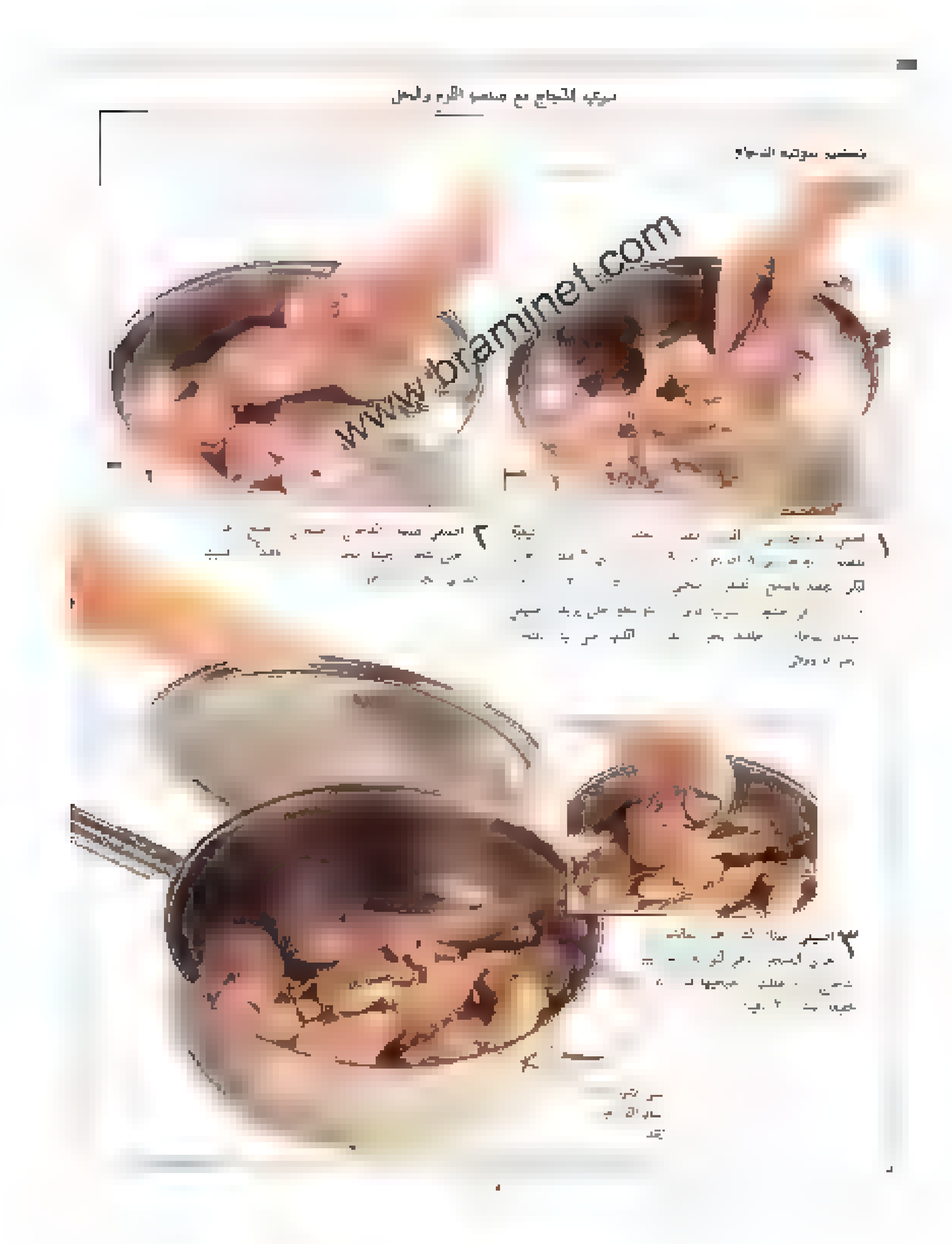
تنويعات

فطيرة الدجاج واللحم الفاخرة



سوتيه الدّجاج
مع صلصة الثّوم والخل







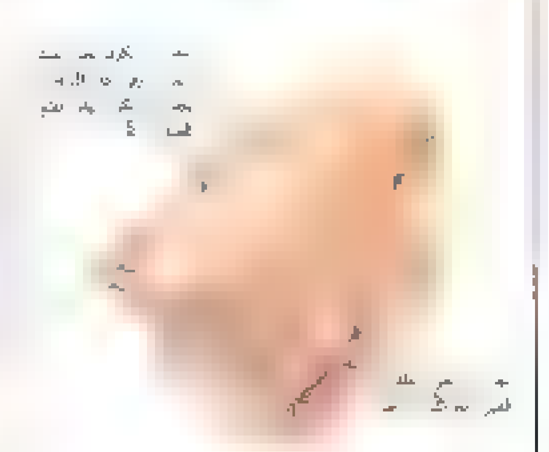


المهارة في تحضير الدّجاج

الاختيار

خزن الدّجاج الطّازج

التّجميد



التّذويب

التّصنيف والمعالجة

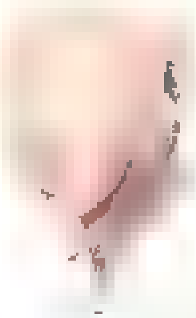
جراثيم السالمونيلا

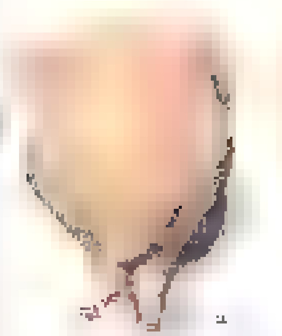
تخزين الدّجاج المطبوخ

الاحجام والحصص









تحضير مرق الدجاج



الأساليب الأساسية

إزالة عظم الترقوة

تقطيع الدجاجه إلى ٨ قطع

قائمة المشتريات



إزالة الوتر

التكثيف

التقطيع

سحب النّحج

خانات خطوات العمل

٥ تعريف ... [illegible] ٣٤

دليلك إلى مفردات المطبخ

أ

إجاص: كمثرى

ب

[illegible]: بيضة

باكيت: كيس أو علبة

برّاد: ثلاجة

برغل: بُر

بطاطا: بطاطس

بطيخ أصفر: شمام

بقلة مائية (رشاد الماء): جرجير

بندورة: طماطم

[illegible]: [illegible]

ت

ترويقة: وجبة فطور

تفاح حلبي: تفاح أخضر

توت الحقل: توت أسود

ج

جبنة زرقاء: جبنة روكفور

[illegible]: [illegible]

جيلاتي: آيس كريم

ح

حلويات: [illegible]

حبق: ريحان

[illegible]: صحفة حرارية

حسك: شوك

[illegible]: أرز

حليب مقشود: لبن منزوع القشدة

حنفية: صنبور الماء

د

[illegible]: [illegible]

دقيق ذرة شامي: كورنفلور

دولاب العجين: عجلة تقطيع العجين

دوّار الشمس: عباد الشمس

ذ

ذرة سكرية: ذرة نباتية (صفراء)

ر

رب البندورة: معجون (صلصة) الطماطم

[illegible]: ناعم

[illegible]: [illegible]

[illegible]: زبيب أسود

ز

زهرة: [illegible]

زفرة: ما يتصاعد من السمك نتيجة مسك اللحم أو السمك وما شابه

س

سكر مبرغل: سكر مبلور

سمك إمبراطوري: سمك ماكريل

سمك بوري: سمك موسى

سمك بلاميدا: سردين كبير الحجم

سمك بلم: أنشوجة

[illegible]: [illegible]

سمك قد: سمك بكلاه

سن ثوم: فص ثوم

سوس: عرق السوس

ش

شحم: دهن

شريحة الشوكولا: [illegible]

شرك: رقاق

[illegible]: [illegible]

ص

صينية الفرن: صاج الفرن

ط

طحين: دقيق

طنجرة: حلة

[illegible]: [illegible]

طرطة: تورتة

ع

عجة: [illegible]

[illegible]: [illegible]

عشب الملاك: حشيشة الملاك

غ

غريفون: جريب فروت

ف

فاصوليا يابسة: فاصوليا جافة

[illegible]: [illegible]

فريز: فراولة

فطر: عيش الغراب

[illegible]: [illegible]

ق

قريدس: جمبري

[illegible]: [illegible]

[illegible]: [illegible]

قهوة تركية: [illegible]

ك

كاتو: جاتوه

[illegible]: [illegible]

كبة ([illegible]): [illegible]

[illegible]: [illegible]

كشمش: زبيب

ل

لبنة: لبن زبادي

[illegible]: [illegible]

لوبياء يابسة: لوبياء جافة

ليمون [illegible]: ليمون مالح

م

ماء حارة: ماء ساخن

ماء غالية: ماء مغلي

مهلبية: حلوى من الأرز المطحون والسكر يضاف إليها الحليب

مبرد: مبشر

معكرونة: مكرونة

ملفوف: كرنب

[illegible]: يوسفي

منشفة: فوطة

ن

نعناع: نعنع

نقانق: سجق

هـ

[illegible]: [illegible]

هندباء: شيكوريا

و

[illegible]: [illegible]

المَقادير ووَحدات الوَزْن والحَجْم والحَرارة

وحدات الوزن والحجم

النظام المتري		النظام الإمبراطوري
كيلوغرام (١٠٠٠ غرام)	=	٢,٢ باوند
كيلوغرام (١٠٠٠ غرام)	=	٣٥,٢٧ أونصة
لتر (١٠٠٠ ملليتر) (أو ١٠٠٠ سنتيمتر مكعب)	=	٠,٢٢ غالون إمبراطوري
		٠,٢٦ غالون أمريكي
		١,٧٦ باينت

النظام الإمبراطوري		النظام المتري
باوند (١٦ أونصة)	=	٤٥٤ غرام
	=	٠,٤٥٤ كيلوغرام
أونصة	=	٢٨,٣ غرام
غالون	=	٤,٥٤٦ لتر
غالون (أمريكي)	=	٣,٧٨٥ لتر
باينت	=	٠,٥٦٨ لتر

مكافئات الحجوم الشائعة (التقريبية)

الباينت	=	٥٦٨ ملليتر
الباينت (الأمريكي)	=	٤٧٣ ملليتر
الكوب (حجماً)	=	٠,٥ باينت
الكوب (حجماً)	=	٢٨٤ ملليتر
الكوب (حجماً)	=	١٦ ملعقة كبيرة مسطحة
الكوب (وزناً)	=	٨ أونصات
ملعقة كبيرة من الماء (حجماً)	=	١٨ ملليتر

ملعقة كبيرة ماء (رشّاً)	=	١٨ غرام
ملعقة كبيرة سكر (ممسوحة)	=	١٢،٥ غرام
ملعقة صغيرة	=	٦ مليلتر

معدل درجة حرارة الفرن

	مئوية (سنتغراد)	فارنهايت	مؤشر الغاز
منخفض الحرارة	١٢٠°–١٥٠°	٢٥٠°–٣٠٠°	١ إلى ٢
متوسط الحرارة	١٦٠°–١٨٠°	٣٢٥°–٣٥٠°	٣ إلى ٤
حار نسبياً	١٩٠°–٢٠٠°	٣٧٥°–٤٠٠°	٥ إلى ٦
حار	٢٢٠°–٢٣٠°	٤٢٥°–٤٥٠°	٧ إلى ٨
حار جداً	٢٤٥°–٢٦٠°	٤٧٥°–٥٠٠°	٩ إلى ١٠

أوزان تقديرية

كوب من الزبدة	=	٢٢٧ غرام
كوب من الدقيق	=	١١٤ غرام
كوب من الأرز أو السكر العادي	=	٢٢٥ غرام
كوب من السكر المطحون	=	١٥٣ غرام
كوب من الماء	=	٢٨٤ غرام



موسوعة
الطبخ المصور
الدجاج
الأدوات والأواني
الطبق المكتمل
التحضيرات
www.bramjnet.com
800009178